



Kochen für "Brandenburg"

Kochen für "Brandenburg"

Die "Brandenburg" befindet sich in der Anti-Piraterie-Operation "Atalanta". Als Flaggschiff des maritimen Einsatzverbandes patrouilliert die Fregatte am Horn von Afrika. Sie ist eine "fahrende Kleinstadt" und jeder an Bord hat seinen Aufgabenbereich. Die Smuts sind die Spezialisten in der Kombüse, die es jeden Tag schaffen, eine 235-köpfige Besatzung satt zu kriegen. Egal, bei welchem Seegang.
"Ohne Mampf, kein Kampf." Diese Devise gilt auch für die Besatzung der "Brandenburg" am Horn von Afrika. Die "Smuts", so heißen die Köche an Bord, haben immer alle Hände voll zu tun. Sie bereiten rund um die Uhr Mahlzeiten vor. Sechs Smuts und ein Bäcker sorgen dafür, dass die Besatzung Essen bekommt und kein Magen knurren muss.
Kombüse kaum größer als eine Garage
Im Bauch der Fregatte, im Zwischendeck, befindet sich die circa 20 Quadratmeter große Küche, in der Marine "Kombüse" genannt. Hier bereiten die Smuts die bis zu vier Mahlzeiten am Tag zu. Auf dem Speiseplan stehen abwechselnd Schwein, Rind, Fisch oder Geflügel in verschiedenen Variationen.
Für die Zubereitung stehen drei Kochkessel, eine Kippbratpfanne, zwei Öfen zum Warmhalten und ein Herd mit vier Platten zur Verfügung. Keine leichte Aufgabe, eine Mahlzeit für die Besatzung zuzubereiten, wenn der Raum kaum größer als eine "Garage" ist. Damit das gelingt, sind Organisation und Planung zwingend erforderlich.
Obermaat Steffen S. steht um kurz vor acht Uhr am Morgen in der Kombüse und ruft sein Team zusammen. Er ist als Kombüsenunteroffizier für die reibungslosen Arbeitsabläufe zuständig. "Heute ist Nudeltag. Es gibt Thunfischsoße ?all' Arrabiata, Knoblauch-Pesto und zum Nachtisch gibt es Mousse-au-Chocolat", sagt er, während er die Aufgaben verteilt.
"Wir haben unterschiedliche Arbeitsplätze und ich nehme jeden Tag eine neue Einteilung vor, so dass die Kameraden nicht immer das Gleiche machen müssen", erklärt er. Kaum sind die Aufgaben vergeben, machen sich alle unverzüglich an die Arbeit. In der einen Ecke wird geschnipfelt und Zutaten werden vorbereitet, während am anderen Ende das Kochen beginnt.
Kochen zu rhythmischen Beats
Im Hintergrund läuft das Lied: "Horray, Horray, its a holi-holiday" von Boney M.. Während die Beats durch die Kombüse dröhnen, wippen die Füße einiger Köche automatisch im Takt auf und ab. "Das ist unser Stimmungsmacher - ohne Musik geht hier gar nichts", sagt Oberstabsgefreiter H. mit einem Lächeln.
In wenigen Stunden ist die Mahlzeit fertig
Die Nudeln werden bereitgelegt, Thunfisch- und Tomatenmarkdosen werden geöffnet. Dampf steigt auf, als einer der Smuts den Deckel vom Kochkessel öffnet. Der Dampf erwärmt schlagartig den Raum. Einer der Köche kippt das Tomatenmark in den Kessel, während ein anderer die Thunfischsoße vorbereitet. Wenige Minuten später köchelt die Soße langsam vor sich hin. "Die Kochkessel können insgesamt 80 Liter aufnehmen", erklärt H., als er den Tomatensaft zur Soße gießt. Neben ihm steht Oberstabsgefreiter Sascha G. und ergänzt: "Das Essen kann in dem Kessel nicht ansetzen, da die Hitze durch Wasserdampf produziert wird."
Auf der gegenüberliegenden Seite der Kombüse schneidet Hauptgefreiter M. die Wurst für das Abendessen auf. Zarte, dünne Scheiben, die anschließend fein säuberlich auf einem Tablett aufgereiht werden.
Währenddessen bringt Stabsgefreiter Johannes M. weitere Waren aus einem Küchenaufzug und stellt sie auf der Arbeitsfläche ab. "Ich bin der Lastenfahrer und bin ausschließlich für die Lagerräume, die sogenannten ?Lasten an Bord, verantwortlich. Ich hole die Waren in die Kombüse", sagt er.
Der Küchenaufzug pendelt zwischen verschiedenen Etagen, an Bord als "Decks" bezeichnet, im Schiff hin und her. Zwei Decks tiefer befinden sich die "Lasten". In diesen temperierten Lagerräumen und Kühlkammern stapeln sich Milch, Obst, Fleisch, Getränke, Eier und sonstige Lebensmittel bis unter die Decke. Der Lastenfahrer hat den Proviant verstaut und weiß am besten, wo was zu finden ist. "Für das heutige Mittagessen habe ich 25 Kilogramm Nudeln, zwölf Kilo Thunfisch, 10 Kilogramm Tomatenmark, 25 Liter Tomatensaft, 6 große Gläser Oliven und zwei riesige Tüten Mousse-au-Chocolat-Pulver sowie 24 Liter Milch nach oben geholt", berichtet M.
Kurz vor 11.00 Uhr ist alles fertig und der Duft von würzig-scharfer Tomatensoße lockt die ersten Soldaten an.
Gegessen wird in den Messen
Ist das Essen einmal zubereitet, werden die Mahlzeiten in verschiedenen Speisesälen, den sogenannten "Messen", eingenommen. Jede Dienstgradgruppe hat ihre separate Messe, unterteilt nach Mannschaften, Unteroffizieren, Portepeeunteroffizieren und Offizieren. Die Messen sind aber nicht nur Räume, in denen gegessen wird. Sie sind so etwas wie eine Mischung aus Ess- und Wohnzimmer, wo die Besatzungsmitglieder an Bord auch ihre wachfreie Zeit verbringen können. Dazu sind die Räume unter anderem mit Fernsehern und Musikanlagen ausgestattet.
Der "Mittelwächter" für die Moral
Nach dem Mittagessen haben die Smuts an Bord noch lange keinen Feierabend. Nach einer kurzen Verschnaufpause muss das Abendessen und eine vierte Mahlzeit, im Marinejargon "Mittelwächter" genannt, zubereitet werden. "Der Mittelwächter ist lediglich ein warmer Snack für die aufziehende Wache in der Nacht und eigentlich schnell erledigt. Ein kleiner Motivator, so dass die Nachtwachen gut gestärkt auf Wache gehen können", sagt Obermaat K. schmunzelnd.
Abschließend muss dann noch die Küche sauber gemacht werden. Gegen 20.00 Uhr erstrahlt sie wie in neuem Glanz - ein arbeitsreicher Tag für die Smuts neigt sich dem Ende zu. Einige ziehen sich nun ihren Messen zurück, machen Sport oder wollen sich einfach nur ausruhen. Am nächsten Morgen um sieben Uhr wird bereits wieder das Frühstück ausgegeben. Danach treten sie wieder in der Kombüse an und anschließend beginnt der Kreislauf von neuem - werden Kochlöffel geschwungen und für die Besatzung gekocht.
Gruppenfoto mit Verteidigungsministerin
Ein besonderer Höhepunkt für die Smuts der "Brandenburg" war der Besuch von Verteidigungsministerin Ursula von der Leyen. Bei ihrem Rundgang auf der Fregatte "Brandenburg" hat sie sich auch die Kombüse angeschaut und das persönliche Gespräch mit den Marinesoldaten gesucht - Erinnerungsfoto inklusive. "Das war schon cool, und es war ein sehr angenehmes Gespräch", sind sich alle einig.

Bundeswehr
Werderscher Damm 21-29
14548 Schwielowsee / OT Geltow
Telefon: +49 (0) 3327 502044
Telefax: +49 (0) 3327 502049
Mail: einsfuekdobwpizredaktion@bundeswehr.org
URL: <http://www.einsatz.bundeswehr.de>

Pressekontakt

Bundeswehr

14548 Schwielowsee / OT Geltow

einsatz.bundeswehr.de
einsfuekdobwpizredaktion@bundeswehr.org

Firmenkontakt

Bundeswehr

14548 Schwielowsee / OT Geltow

einsatz.bundeswehr.de
einsfuekdobwpizredaktion@bundeswehr.org

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage